Gravet laks

~20 madder

2 dage før

salt	2 spsk	1 Bland til ensartet.
sukker	1 1/4 spsk	
brun farin	1 1/4 spsk	
tørret hakket dild	3 spsk	
fersk laksefilet	600 g	2 Dæk overflade med drys.
		3 Resten af drys i pose.
		4 Læg laks i pose.
		5 Sug luft ud og luk tæt.
		6 Læg i køleskab.

1 dag før

7 Vend pose.

samme dag

8 Tag ud af pose, og dup af.

De to dage laksen ligger og marinerer i køleskab, er det en god idé at lægge posen i en opbevaringsboks eller på et fad, så hvis den lækker, løber væsken ikke ud i køleskabet.

Gravet laks spises på lyst brød eller surbrød med smør på. Kom rævesovs over. Skær laksen på skrå, i tynde 1-2 mm tykke skiver efterhånden som den spises.

Laksen kan holde tre dage i køleskabet. Men den er bedst når den er frisk. Laver man mere end man ved at man kan spise, så skær noget fra og kom det i fryseren, lige når laksen er færdiggravet.

Rævesovs

majonæse	30 g
sennepspulver	3/4 tsk
salt	1/2 tsk
tørret hakket dild	2 tsk
brun farin	2 spsk
rødvinseddike	1 1/4 tsk

1 Rør sammen i en skål.

2 Lad hvile 30 minutter.

Sovsen spises til gravet laks.

Sovsen kan holde sig en uges tid i køleskab.